Casa Agrícola prevê produzir 1,6Mkg de azeite

**Herdade Maria da Guarda bate novo recorde de**

**produção de azeite**

A Casa Agrícola Herdade de Maria da Guarda em Serpa deverá terminar a campanha da apanha da azeitona com um novo recorde de produção de azeite, atingindo cerca de mil e seiscentas toneladas de azeite na corrente campanha de 2021. Este valor representa cerca de 1% da produção nacional de azeite.

O valor produzido refere-se apenas à produção de azeite a partir da azeitona da propriedade, não incluindo azeitona recebida no Lagar da Herdade de outros olivicultores da região. Toda a produção de azeite de Maria da Guarda é dedicada à exportação, principalmente para Itália, Espanha e Estados Unidos, transportados em camiões-cisterna mono-varietais de 25 toneladas de azeite.

Decorrido pouco mais de um mês do início da campanha, que em Portugal se concentra sobretudo nos dois meses e meio de outubro a dezembro, os dados estatísticos da produção em Portugal fazem prever que o país atinja pelo menos o valor de 160 mil toneladas na produção de azeite na corrente campanha de 2021. O montante de azeite agora produzido é o maior de sempre da história agrícola de Portugal e é o resultado de um esforço de investimento privado desenvolvido pelo sector ao longo dos últimos 20 anos.

*“Num ano marcado por um cenário pandémico mundial, especialmente difícil e com previsões incertas em todos os sectores económicos, é com satisfação que podemos antecipar uma campanha com valores recorde e acima das nossas previsões que apontavam inicialmente para 1 a 1,5Mkg de azeite”,* afirma João Cortez Lobão, proprietário da Herdade Maria da Guarda.

O azeite produzido na Herdade de Maria da Guarda é feito a partir de três grandes variedades a Arbequina, Arbosana, Koroneiky e de um “blend” das várias variedades portuguesas que estão na herdade há mais de 200 anos.

Os grandes embaladores e marcas multinacionais compram lotes de azeite de uma só variedade de azeitona, preferindo eles próprios fazer as misturas de azeites com perfis diferentes, dando estruturas de sabor aos azeites que apresentam depois nos diversos mercados finais já embalado.

Portugal é reconhecido como aquele que tem no mundo a percentagem mais elevada de azeite de qualidade produzido. Cerca de 80% do azeite produzido em Portugal é classificado de qualidade superior, segundo os critérios internacionais que medem a acidez e características organolépticas.

A Herdade Maria da Guarda, pertence a uma Casa Agrícola que opera no agronegócio desde o século XVIII (família Cortez de Lobão) e representa cerca de 750 hectares, quase 100% dedicados ao Olival. Neste momento a exploração é gerida pela Oxycapital com base num acordo de parceria em que a remuneração das duas entidades está ligada à performance da gestão.

João Cortez de Lobão, proprietário da Herdade de Maria da Guarda, faz um balanço positivo da parceria: “estou muito satisfeito com esta primeira campanha em parceria; começamos com um ano de record absoluto de produção e isso é sinal de que esta parceria inovadora tem boas condições para funcionar connosco por mais anos e potencialmente com outros olivicultores”.

**Sobre a Herdade Maria da Guarda:**

A Herdade de Maria da Guarda tem um olival com cerca de 1,3 milhões de oliveiras, um dos olivais com o maior número de oliveiras numa só propriedade em Portugal de capitais portugueses. A Herdade existe na Casa Agrícola Cortez de Lobão desde o século XVIII, e segundo a tradição o nome da Herdade nasceu de uma visão que alguém da terra terá tido da Mãe de Deus. Nessa visão, Maria lembra que, nas tarefas árduas da sua jorna agrícola, cada trabalhador tem para o ajudar o seu próprio Anjo da Guarda e assim o jugo é suave, o fardo mais leve e o trabalho mais alegre. Mais uma história em que o sagrado se une ao profano para construir a imagem de uma Herdade que regista achados arqueológicos, como seja a lagareta, pedra base de um lagar romano que empresta o seu nome ao azeite Lagaretta, marca embalada em edição muito limitada e que constitui um precioso legado e o prólogo da produção dos azeites alentejanos e nacionais.

**Para mais informações: Lift Consulting**

Tânia Miguel | [tania.miguel@lift.com.pt](mailto:tania.miguel@lift.com.pt) | 918 270 387